

大阪ガスのお問い合わせ先

大阪事業本部 〒650-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2-37 電話 0120-0-94817

南部事業本部 〒580-0973 堺市生吉橋町2-3-19 電話 0120-8-94817

北東部事業本部 〒578-8502 東大阪市柳葉2-3-17 電話 0120-5-94817

兵庫事業本部 〒650-0046 神戸市中央区東川崎町1-8-2 電話 0120-7-94817

京滋事業本部 〒690-8815 京都市下京区中堂寺紫田町93 電話 0120-8-94817

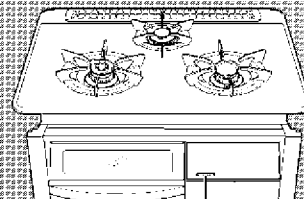
（所在地・電話番号などは変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。）
お電話のおかけ間違いのないよう、お願いいたします。

大阪ガス株式会社

この取扱説明書は、再生紙を使用しています。

KOL0506PC1A1 S0702 0

型式名 GE-WG/50-X



図番

大阪ガス

ビルトインコンロ

型番

110-5141型



このたびは、大阪ガスのビルトインコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●この取扱説明書と別添付の「設置工事説明書」「保証書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。そのあと保存し、お役立ちにお使いください。
●保証期間は、お買い上げ日（販売店名）などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

こんなに便利、こんなに快適！

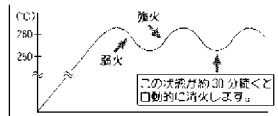
標準パナの

この凸が「安全性」と「おいしさ」を見張ります！

●安全性

■天ぷら油過熱防止機能

約 250℃～260℃で自動的に火力調節を行ない、消火・発火を防ぎます。この状態が約 30 分続くと自動的に消火します。



■焦げつき消火機能

鍋底の焦げつきを検知してガスをストップ。

■湯わかし機能

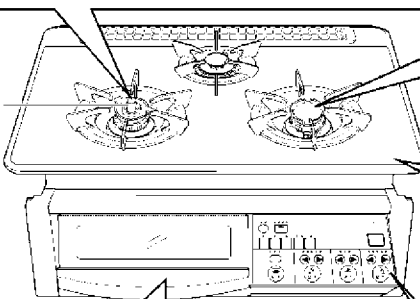
お湯が沸くと自動的に弱火になり、約 5 分後に自動消火します。(p.12ページ)

●おいしさ

■揚げもの機能

火力を自動調節し、揚げものをおいしく仕上げます。(p.13ページ)

温度センサー



魚に合わせてスイッチポン！
簡単に魚を焼き上げます！

■グリル便利キー

(p.16～13ページ)

異常な温度をすばやくキャッチ！

■グリル温度過昇防止機能

グリル庫内の温度が異常に高くなったとき、自動消火します。(p.26～27ページ)

点火の確認がひとめでOK！

■グリルバーナー火力調節ランプ

今まで腰をかがめて確認していたグリルの点火も、ランプひとめで分かります。(p.8ページ)

グリルの焼きすぎを防ぎます！

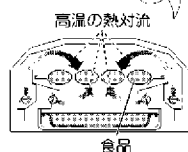
■グリルタイマー

タイマーセットで、終了3分前からお知らせし、設定時間で自動消火します。(p.20ページ)

裏返しらずで
楽々グリル！

■両面焼きグリル

食品を裏返す必要がなく、高熱対流方式で両面を一気においしく焼き上げます。(早く焼くからガスお得！)



さらに 安全性をプラス！

■立消え安全装置

煮こぼれや、風などで炎が消えたとき、安全装置が働き、ガスをストップさせます。

■消し忘れ防止機能

点火後、コンロは約2時間(チャオバーナーの最大火力で連続使用のときは約1時間)、グリルは約15分で自動消火します。

炒めものがシャキッと！

■チャオバーナー

強力な炎で中華料理や炒めものが、すばやくシャキッと仕上がります。

ガラストップで
上面スッキリ！

●お手入れはサッとふくだけ。

(p.24ページ)

●幅 75 cm だから、大きな鍋も余裕で使えます。

ライトタッチで簡単操作！
使わない時はスッキリ収納！

●軽く押すだけの点火・消火

●左右コンロは5段階、奥コンロは3段階、グリルは3段階の火力調節

●使いやすい、見やすい傾斜の操作パネル

新形状バーナーで
省エネ・高火力！

■高効率バーナー(左右コンロ)

炎(熱気)が上向きに伸びるから、鍋からのあふれが少なくなりました。

●省エネでガス節約

●高火力(チャオバーナー)

もくじ

(ページ)

まず

確認と準備を

安全上のご注意 4

ご使用前に 6

●まず、確認しましょう

●準備しましょう

●知っておきましょう 8

●各部のなまえ(操作部)

●温度センサーを正しく働かせるために

すく

使いたいとき

使いかた 10

●コンロ注意点/コンロ手動調理/上手な使いかた

●湯わかし機能 12

●揚げもの機能 13

●グリル注意点/上手な使いかた 14

●調理(グリル便利キー) 16

●目安 18

●グリル() 手動調理 20

●調理例と目安時間 22

もし

必要なとき

お手入れのしかた 24

安全装置/電池交換/別売品 26

交換部品 27

故障がな！ 28

外形寸法図/仕様 30

アフターサービス 31

お問い合わせ先一覧 裏表紙

安全上のご注意 (必ずお守りください)

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

危険	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う危険が切迫して生じることが想定される」内容です。
警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。(下記は絵表示の一例です。)

	このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

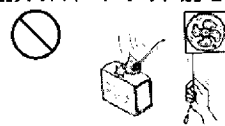
危険

ガス漏れの時は、ガス栓を閉め、窓や戸を全開にし、もよりのガス事業者に連絡する



上記の処置をしないと、引火し、爆発・火災の原因

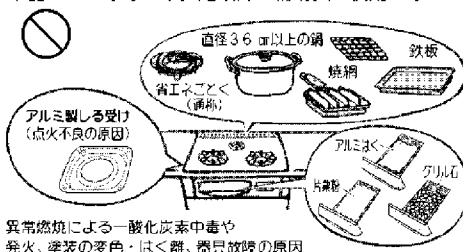
ガス漏れの時は、火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」をしない



炎や火花で引火し、爆発・火災の原因
●もよりのガス事業者にご連絡ください。

※ガス栓は、コンロ下のキャビネットの中、またはオープンの下部カバーの中にあります。

下記のようなものや指定以外の補助具は使用しない



使用ごとにお手入れする



注意

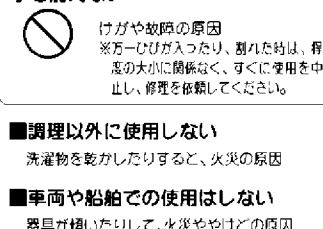
使用中、使用直後は操作部以外に手を触れない



バーナーキャップやしる受け皿が浮いた状態で使わない

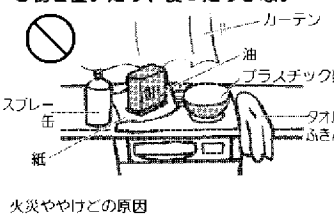


トッププレートの上に乗ったり、衝撃を加えない



警告

器具の周りには、引火や爆発につながる物を置いたり、使ったりしない



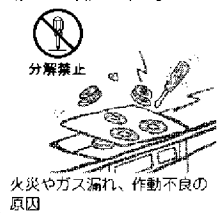
グリル排気口をふさいだり、取っ手などを近づけない



地震や火災のとき、また悪臭や異常音がしたときは、消火しガス栓を閉める



据え付けや移動・分解・修理・改造は絶対しない



火のついたまま持ち運んだり、子供だけで使わせない



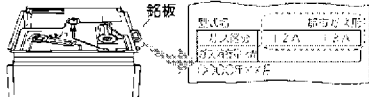
火のついたまま、ガス栓を閉めずに、外出や就寝などしない



ご使用前に

■器具と使用するガスの種類は合っていますか (種類が違くと、異常燃焼による火災の原因)

適合するガスの種類の例



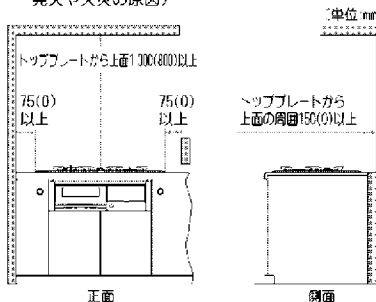
※転居などでガスの種類と異なる場合は
お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者
にご連絡ください。

※ご参考 (ガスの種類と区分)

種類	LPガス
都市ガス (区分は、13A・12A・6A・5C・L1・L2・L3)	

■周囲との距離は十分ですか

(十分な距離がないと、壁などから異常過熱され、
発火や火災の原因)



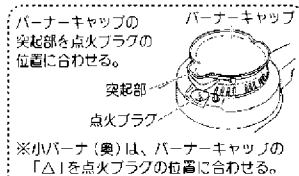
※ () は、防熱板や不燃性の壁を取り付けした場合の寸法。

■十分な距離がない場合は

お買い上げの販売店にご連絡ください。
(設置工事説明書に記載された距離をとることが
義務づけられています。)

1 部品を正しく取り付ける

※浮いたり、傾いたり、取り付けを忘れて
いないか確認する。

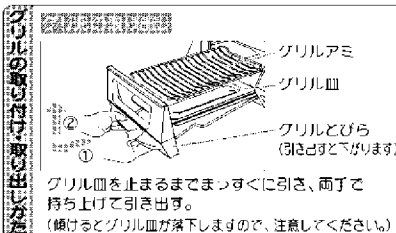


※小バーナ (奥) は、バーナーキャップの
「△」を点火プラグの位置に合わせる。

2 グリルアミを取り出し から焼きする (約7~8分間)

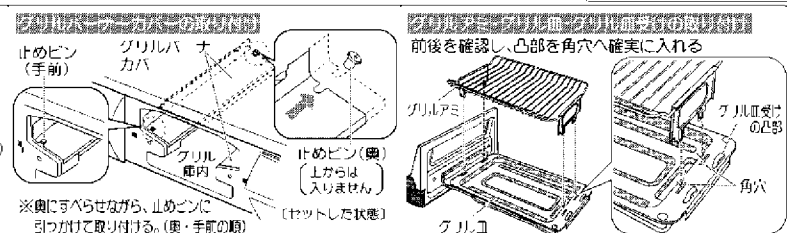
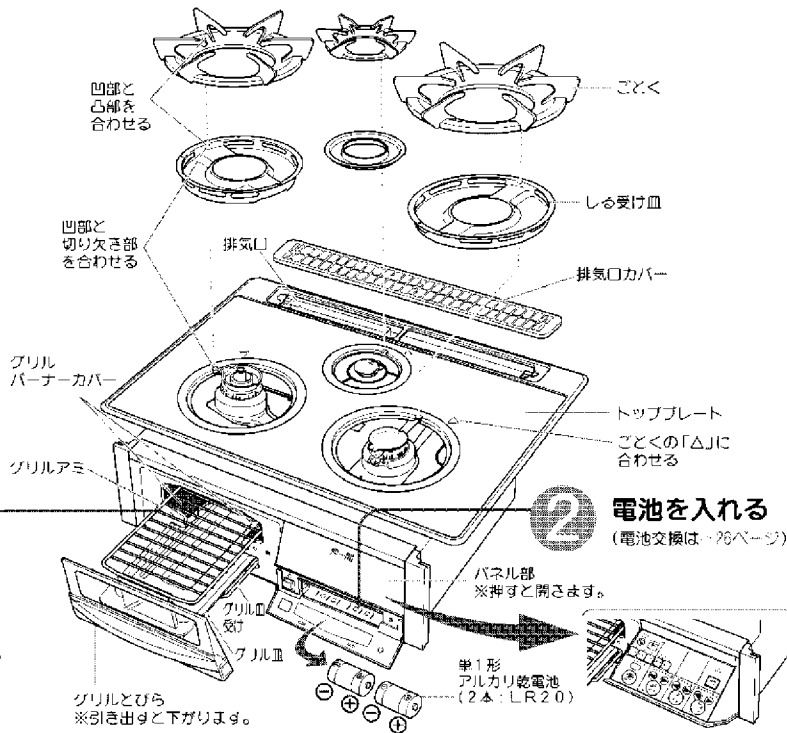
●お知らせ

- 排気口以外から煙や臭いが出ます。
(グリル庫内に付着している油を焼き切る
ためで異常ではありません。)
- 約7~8分以上から焼きすると、グリル温度過昇防止
機能が働き自動消火します。(※76ページ)



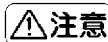
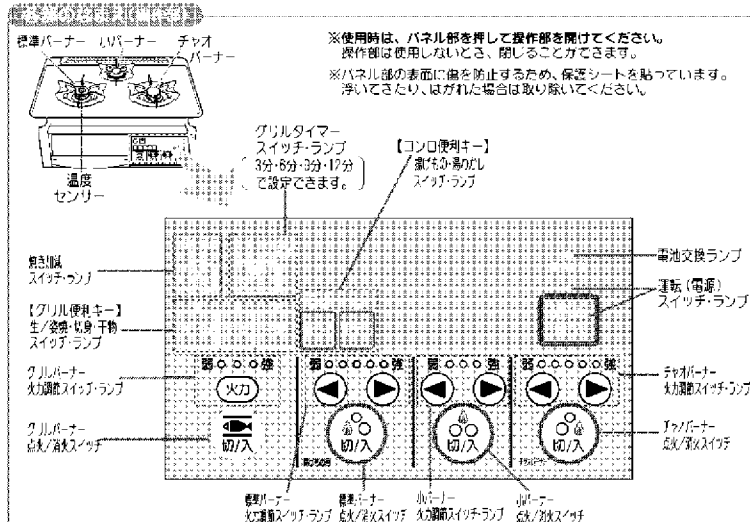
(傾けるとグリル皿が落下しますので、注意してください。)

準備しましょう (はじめてお使いになるとき)



まず、確認しましょう／準備しましょう (はじめてお使いになるとき)

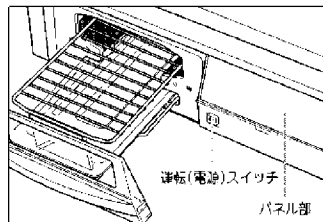
ご使用前に



けが、器具損傷を防ぐため、次の点にご注意ください。

- すきまに異物を入れない
- 操作部に水や洗剤をかけない
- 操作部に力を加えない(手をついたり、ぶら下がる)

《運転(電源)スイッチについて》



- 使用中はパネル部を開けておいてください。
- 操作部に煮汁などがついたまま閉めないでください。(煮汁が固まって操作部が開けられなくなることがあります。)
- 左図の運転(電源)スイッチは、パネル部が一旦開けながった時に操作するためのスイッチです。(すべてのコンロ・グリルが消火します。)
- 通常ご使用の際はパネル部内操作部の運転スイッチで切/入してください。

※下記の状態でご使用してください。(発火防止のため)

鍋と材料の重さが
300 g 以上

天ぷら油の量は
200 ml 以上

温度センサーは傾きがなく、
頭部を鍋底に密着させる

鍋の材質は
鉄・アルミ製



次のような鍋は使わない
(使用中の発火や途中消火の防止)



《適した鍋を選ぶ》 ●: 最適 ○: 適しています ×: 適していません(温度を止しく検知できない恐れがあります)

鍋(材質)などの種類	揚げ物料理	その他の料理
・鉄またはアルミの鍋や フライパン		適しています。
・中華鍋		必ず温度センサーに鍋の底が密着していることを 確かめてからお使いください。揚げ物調理の場 合は、必ず200ml以上の油を使用してください。
・超耐熱ガラス容器 ・土鍋 ・ステンレス(鍋底2mm以下)または ホーローの鍋やフライパン		温度センサーに油の温 度が正確に伝わらず発 火する恐れがあります。 煮ものなどは、温度を 止しく検知できず、途 中消火しない恐れがあ ります。
・ステンレス鍋(鍋底2mm以上)		200 ml以上の油を使用 煮ものなど水量が極 端に少ない煮物にし よう調理には使えな い。
・無水鍋・圧力鍋		温度センサーに油の温 度が正確に伝わらず発 火する恐れがあります。

お知れ

- コンロ便利キー(揚げもの・湯わかし)の適した鍋は、12ページ～13ページを参照してください。
- 鍋の種類によっては、すべりやすいものがあります。→不安定な状態では使用しないでください。
- 油もので手動調理のとき、途中で調理油の温度を上げると自動消火することがあります。
→再点火するとそのまま使えます。
- 煮ものや湯め直しの料理で、水分が少なく調味料が多い料理やとろみのある料理は自動消火しても焦げつくこ
とがあります。(魚などの煮付け、カレー・シチューの湯めなど)
- 水を加えて弱火で様子を見ながら湯めてください。(沸騰後は、中身の温度にムラがないよう混ぜてください)
- 鍋の温度が異常に高くなると火力が変わったり、自動消火することがあります。

ご使用前に

知っておきましょう(各部のなまえ/温度センサーを止しく動かせるために)

使いかた(コンロ注意点/コンロ手動調理/上手な使いかた)

△注意

使用中は、やけどや一酸化炭素中毒、けが、器具損傷を防ぐため、次の点にご注意ください。

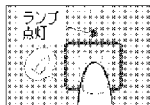
- 点火するときは、バーナー付近に顔を近づけない
- 正常に燃えているか、ときどき炎を確認する
- 全調理終了後は、を押し、電源を切る
- 炎は、鍋底からはみ出すほど大きくしない
- 必ず換気をする



イラストは標準バーナーで説明しています。チャオバーナーや小バーナーも同じ要領で行なってください。

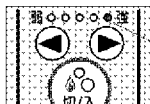
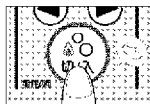
お知らせ トッププレートに鍋などを置くときは、衝撃を与えないようにしてください。また、土鍋などを置かないでください。(ガラスの割れや傷がつく原因)

1 パネル部を開き、電源を入れる



- 「ピッ」と音がするまで(約0.3秒)押さないで受け付けません。
- 安全のためコンロやグリルを使用していないときは約1分後電源が自動で切れます。

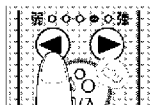
2 点火する



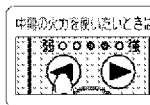
ランプ点灯
(チャオバーナーは、
右から2番目のランプが点灯。)

- コンロ・グリルを3つ以上続けて点火するときは、1つずつ点火を確認した後、操作を繰り返してください。続けて素早く操作すると、操作手順と点火するところが異なる場合があります。

3 火力を調節する



- 5段階



中間の火力を使いたいときは、「強」または「弱」を押し続けず、
押し続ける
※中間の火力になれば、
クォ所点灯します。

- 消すときは を押し、消火を確認してください。(を押すと、コンロ・グリルすべて消火します。)

- 「ボン」と音がすることがありますが、火が消えたときの音で異常ではありません。

お知らせ

- チャオバーナーや小バーナーには、「揚げもの」「湯わかし」機能はありません。
(チャオバーナーや小バーナーで、「湯わかし」スイッチを押してもトンプは約1分間点灯しますが、機能は働きませんのでご注意ください。)
- おみそ汁を温めなおすときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めなおしてください。
特に、だし入りおみそ(赤みそなど)に注意してください。
(強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだおみそが突然煮きあがり、鍋が跳ね上がりやけどの原因)

コンロの上手な使いかた！

ポイント1

火力と主な料理関係(4人分の目安)

火力調節ランプの表示	弱	弱	弱	弱	弱
標準バーナー(料理例)	おでん・煮豆(約30分・長時間の煮もの)	肉じゃが・カレー(約30分・長時間の煮もの)	茶碗蒸し ハンバーグ 魚の焼	卵焼き	マーボー豆腐・スパゲティ炒め (揚げや煮しめもの)
小バーナー	煮もの	煮もの	煮もの	煮もの	煮もの

小バーナー 煮ものと温め直しにお使いください。(火力は3段階です。)



- 高加熱や少量の煮ものときは、少し強めの火力で！
- フッ素のフライパンを使用するときは、少し強めの火力で！
- 上の表を目安に自分にあった火力を！(お米の量や煮物の量、お湯の量などで適当火力は変わります。)

ポイント2

こんな料理は温度センサーが付いていないバーナー(チャオバーナー)で！

(温度センサーが正しく働かず、途中消火の原因)

■高温になる料理

- お好み焼・たこ焼・ホイール焼など
- ウィンナーなどから焼きに近いもの
- ゴマなど煎るもの



■湯の出やすい炒めもの

- 玉ねぎの梅色炒め
- インスタント焼そば など



■無水鍋・多層鍋・圧力鍋を使用する料理

- ゆで卵・ケーキなど水蒸気が極端に少なく、蒸発してしまう料理など

■冷凍食品

- 容器ごと温める冷凍うどんなど



使いかた (湯わかし機能)

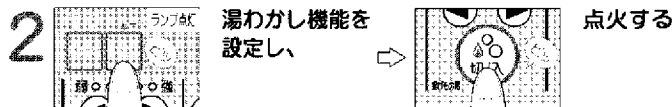
※標準バーナー (温度センサー付) を必ずご使用ください。

適した鍋・やかん 鉄やアルミ製の鍋・やかん	適していない鍋 耐熱ガラス容器
---------------------------------	---------------------------

準備 適した鍋・やかん (上記参照) に水 500 ml~3 000 ml を入れ、必ずふたをする。

1 パネル部を開き、電源を入れる

(※10ページ)



3 お湯が沸くと火力が強から弱へ移動 (フザー「ビビービビービビー」) 約 5 分後に自動消火 (フザー「ピッピッピッ」)

■途中で消すときは ➡ を押し、消火を確かめてください。

●お預け

●温度センサーを正しく働かせるために、フザーでお知らせするまでは下記のことはしないでください。



●鉄やアルミ製の鍋・やかん以外また、水 3 000 ml 以上では使用しないでください。
 (お湯が沸かない、お湯が沸いても弱火にならない、またふきこぼれの原因)

●お知らせ

●先に を押し、点火してから 10 秒以内であれば、 を押しても、湯わかし機能は受け付けます。
 (受け付けなかったときは、フザー「ビビー」でお知らせします。)

(揚げもの機能)

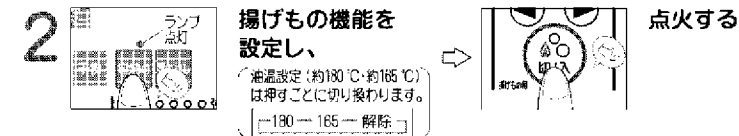
※標準バーナー (温度センサー付) を必ずご使用ください。

適した鍋 ●天ぷら鍋 ●底の平らな中華鍋 ●鉄やアルミ製の鍋	適していない鍋 ●ステンレス鍋 ●土鍋 ●底の丸い中華鍋
--	--

準備 適した鍋 (上記参照) に油 (500 ml~1 000 ml が適量) を入れる。

1 パネル部を開き、電源を入れる

(※10ページ)



3 設定油温になると火力が強から弱へ移動 (フザー「ビビービビービビー」) 調理を始めてください (調理中も設定油温の切り換えができます。)

■消すときは ➡ を押し、消火を確かめてください。

●お知らせ

- 先に を押し、点火してから 10 秒以内であれば、 を押しても、揚げものは受け付けます。
 (受け付けなかったときは、フザー「ビビー」でお知らせします。)
- 油の温度が下がると自動で火力調節します。
- 設定油温になるまでは、手動での火力調節はできません。 (設定油温になると火力は変えられます。)
- 油が 500 ml 以下の場合は、「180・165」の温度調節が上手にできません。
 (温度を正確に検知できないため)

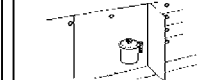
おいしく揚げるためのポイント！

- 材料は新鮮なものを使う
- 衣は揚げる直前に作り、長くおかない
- 1 度に油の中に入れる調理物の量は、油の表面積に対して形位にする
- 油が傷まないように、揚げがすはこまめに取る
- 連続して揚げものを煮るときは、中の調理物を全て取り出してから次の調理物を入れる
- 油の温度を上手に調節する
 「165 (約 165℃)」… 身が早く火が通りにくいもの (鶏から揚げ・野菜類の天ぷら・ドーナツ)
 「180 (約 180℃)」… 火が通りにくいもの (揚げ物の天ぷら・コロッケ・揚げ出し豆腐)



使った油の保管法！

油は、光や酸素、金属、たんぱく質の影響で変質し、劣化します。使ったあとは空気の接触面が少なくなる、口の小さい容器に入れ、冷蔵所で保管しましょう。



使いかた (グリル注意点/上手な使いかた)



魚などを取り出すときや
使用中は、グリルとびらの
取っ手以外触れない



やけどの原因

やけどや一酸化炭素中毒、けが、器具損傷を防ぐために次の点にご注意ください。

- 必ず換気をする
- 使用中、グリルとびらへ水をかけない
- 点火するときはグリルとびらを開けてのぞき込まない
- 正常に燃えているか、ときどき炎を確認する
- 全調理終了後は、 を押し、電源を切る

グリルの上手な使いかた！ (中まで火が通り、焦がさず、ほど良い色つけ！)

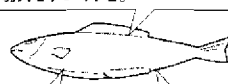
ポイント1 魚の「置きかた」と「下ごしらえ・ポイント」

置きかた	下ごしらえ・ポイント
生/湯 頭は奥へ！中央より奥へ！ 中央に！ できるだけ魚の間はあける！	●うろこをこすり取り、水洗いして表面の水気をふき取り、焼く10～15分前に両面に塩をふる(魚の重さの1.5%) ●川魚は焼く直前に塩をふる ●あじなどは表面に切れ目を入れる(1.5cm程度) ●たいなどヒレの大きい魚は、大根などをグリルアミと食品の間に置く(1.5cm程度) ●魚が乾燥したら一旦濡らす ●グリル便利キを使うときは、魚を裏に置く(手前に置くと弱めに焼ける場合があります。)
焼 身の厚い魚は奥へ！できるだけ魚の間はあける！ 身のうすい部分は外側へ！ ※手前に置くと弱めに焼ける場合があります。	●皮の付いた切り身は、皮に切れ目を入れる(1.5cm程度)(火の通りがよくなる) ●焼く10～15分前に両面に塩をふる(魚の重さの1.5%) ●つけ焼きやみそ漬けは更に焦げやすいので、厚さ2.5cm以下にする
干物 頭は奥へ！	●干物は皮面を下にしてグリルアミに載せる(皮が反りにくくなる)

ポイント2 焼きかたのコツ

身くずれを防ぎ、中まで火が通るために…

下味を付けた魚は焦げやすいので、弱火でゆつくりと。



干物は弱火でじっくり。

みそ漬けやがす漬けはみそやがすを水洗いし、よくふきとってから弱火で。



皮の付いた切り身や身の厚い魚は、切り込みを入れてから。

尾やひれを焦がさないために…

お箸にアルミなどは焦げやすいので注意ください。



大根やにんじんの薄切り(2～5mm)を尾やひれの下に敷く。



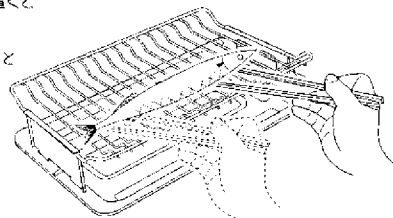
アルミはくを折り重ねたものを尾やひれの下に敷く。



尾やひれに水をつけ塩を薄めにふりかける。

ポイント3 上手に取れるコツ

- グリルアミに油や酢をぬってから食品を置くことでくっつきにくくなります。
- はしなどでグリルアミの下側から食品を数か所持ち上げ、グリルアミから一旦離すと取り出しやすくなります。



使いかた

グリル注意点/上手な使いかた

使いかた (調理 (グリル便利キー))

※上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリルアミに魚がくっつくことがあります。
※グリル便利キーで上手く焼けないときは手動調理で焼いてください。(→26ページ)

グリル便利キーは上手に使うために

グリル便利キーで上手に仕上げるために、次の点にご注意ください。

- グリル皿に水を入れない
- 自動調理中は、グリルとびらを開けない
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かない
- 冷凍した魚は完全に解凍してから調理する
- 予熱をしない

注意

次の食品にはグリル便利キーを使用しない



- ・みりん干し
- ・めさし
- ・市販のみりん干し
- ・うるめいわしの丸干し
- ・身欠きにしん

発火の原因

準備



→14～15ページを参照に下ごしらえをし、
魚をグリルアミに置き(→14ページ)、
グリルとびらを確実に閉める

1 パネル部を開き、電源を入れる (→13ページ)

2 魚に合わせてグリル便利キーを押す (→18～19ページ)



魚に合わせてグリル便利キーを押す
(→18～19ページ)
[例：牛／変換の場合]



点火する

- ・火力のランプ点灯箇所は、メニューにより異なります。
- ・着火していないときは自動的に点滅します。(→26～27ページ)

焼き加減スイッチ グリル便利キー

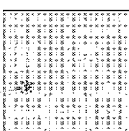
《焼き加減の設定について》

魚の大きさや種類、状態(季節や解凍、脂ののり具合)などで焼き色が変わるため、好みに応じて焼き加減を設定してください。
焼き加減設定は押すことに切り換わります。

強め 弱め 消灯(標準)

《調理時間を計算中のランプ点滅・点灯箇所について》

- ・点火するとセンサーが動き、器具が自動で調理の時間を計算し始めます。グリルタイマーランプが点灯するまで、しばらく時間が分かかります。



調理の残り時間を決定すると...



ランプ点灯(グリルタイマー)

※グリルタイマーランプの点灯箇所はメニューや魚の大きさなどにより異なります。

→17ページへつづく

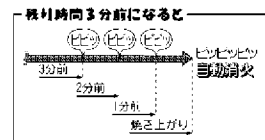
※16ページのつづき

《調理の残り時間のランプ点灯箇所について》

- ・時間の経過に合わせて、グリルタイマーランプの点灯箇所が移動します。

調理の残り時間	9分以上	9～6分	6～3分	3分未満
グリルタイマーランプ点灯箇所	※グリルタイマーランプ点灯箇所	※グリルタイマーランプ点灯箇所	※グリルタイマーランプ点灯箇所	※グリルタイマーランプ点灯箇所

※焼き上がる3分前から1分ごとにブザー(ビピッ)でお知らせしますので、お好みの焼き加減になっている場合は、消火し取り出してください。

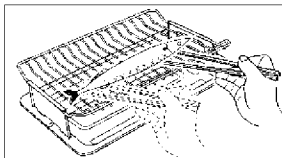


3 焼き上がると自動消火 (ブザー「ビピッビピッ」) ※すぐに取り出してください。(放置すると焦げの原因)

- 途中で消すときは → 消火ボタンを押し、消火を確かめてください。
- もう少し焼きたいときは → グリル(グリルタイマー)手動調理(→26ページ)で焼け具合を見ながら焼いてください。
- 続けて焼くとき → 少し時間をおいて、庫内が冷めてから調理してください。
庫内の温度が高すぎるとブザー「ビピー」でお知らせし、グリル便利キーは受け付けません。

上手に魚を取るためのポイント！

- ・グリルアミに油や脂を焼くから食品を置くとき、くっつきにくくなります。
- ・はしなどでグリルアミの下から食品を数カ所持ち上げ、グリルアミから一旦落とす取り出しやすくなります。



お知らせ

- 先に 消火ボタンを押し、点火してから10秒以内であれば、グリルタイマーランプを押しても、グリル便利キーは受け付けません。(受け付けなかったときは、ブザー「ビピー」でお知らせします。)
- グリル便利キー使用中は、自動で火力の調節と調理時間を設定するため、グリルタイマーランプは設定できません。
- グリル便利キーを押したままにすると、勝手に止まります。
- 途中で気付いたときはグリル手動調理(→26ページ)で焼け具合を見ながら焼いてください。
- 庫内の温度が異常に高くなると...
- グリル温度過昇防止機能が働いて消火する場合があります。(→26～27ページ)
- グリルに食品を入れなくても数分間燃焼しますが、異常ではありません。
- 魚の大きさや種類、状態(季節や解凍、脂ののり具合)、置きかた(→14ページ)などによっては、焼きむらが出ることがあります。

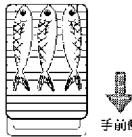
使いかた (調理 (グリル便利キー) の目安)

※上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリルアミに焦がくつくことがあります。
※グリル便利キーで上手く焼けないときは手動調理で焼いてください。(→20 ページ)

1. 下記のメニューは、グリル便利キーを使つての9つの基本的な調理例です。
2. 魚の種類や大きさ、調理内容により、グリル便利キーと焼き加減を選んでください。
3. 魚の状態 (季節や鮮度、脂のり具合) によっては、 で調整してください。ただし、下記のさらに強めの設定ができませんので、手動調理で焼き具合を見ながら焼いてください。

弱めのメニューは、さらに弱めの設定ができません。また強めのメニューでも、



焼き加減 グリル 便利キー	弱め	標準 (ランプ消灯)	強め	置きかた	ポイント と お願ひ
	【小さめの生魚】 きす 小あじ 【塩蔵物】 塩さんま	【中程度の生魚 (約30~50 g)】 あじ さんま いささ たい (約300 g まで)	【大きめの生魚 (約50~80 g)】 あじ いささ たい (約300~400 g)	頭は奥へ！ 	● 魚は奥に置いてください。(手前に置くと弱めに焼ける場合があります。) ● 小あじなど小さな魚は焼き色が付きにくくなります。 ● 季節や鮮度の脂のりによって焼き色が濃くなったり薄くなったりすることがあります。 ● 脂のりが多い魚は煙が多く出ることがあります。 ● 厚みのある魚は火が通りにくいため、厚さ 4 cm 以下にしてください。 ● 「たい」や「あじ」のような厚みのある魚は、切り込みを入れて焼くと火の通りが良くなります。 ● 尾やひれを焦がさないために大根やにんじんの薄切りなどを下に敷いてください。(→15 ページ)
	【照り焼き】 ぶり まながつお さわら 【みそ漬け】 さわら 日だい	【生魚】 さば 生さけ たい さわら 【塩蔵物】 塩さば 甘塩さけ	【光沢のある魚】 たちうお まながつお	身の厚い魚は奥へ！ 身のうすい部分は外側へ！ 	● 魚はやや奥に置いてください。(手前に置くと弱めに焼ける場合があります。) ● 光沢のある魚は、焼き色が付きにくいので「強め」で焼いてください。 ● みそ漬けはみそを洗い、水気をふき取ってから焼いてください。 ● 厚みのある魚は火が通りにくいため厚さ 2.5 cm 以下にしてください。 ● みそ漬けや照り焼きは、漬けている時間が長いほど焦げやすくなります。 残り時間のお知らせ (3 分前からブザー「ビピッ」でお知らせ →17 ページ) を利用して焼き色を見ながら取り出してください。 お知らせ ● 照り焼きのタレの配合 (約 30 分通ける) しょうゆ：大さじ 4 みりん：大さじ 4 砂糖：大さじ 2
	【小さな半生の干物】 ししゃも	【一夜干し開き】 あじ さんま がます ほつけ (1 枚約 250 g まで)	【大きな開き】 ほつけ (1 枚約 250~350 g)	小さい魚は手前へ！ 	● 干物は乾燥の度合によって焼き色が変わります。残り時間のお知らせ (3 分前からブザー「ビピッ」でお知らせ →17 ページ) を利用して焼き色を見ながら出してください。(乾燥が強い程焼けやすい) ● ししゃもなどの小さな魚は尾が焦げやすいのでグリルアミの手前に置いてください。(左図参照) ● 開き類や干物は皮面を下にしてグリルアミに置くと、尾が反らずきれいに焼けます。

上記に記載されている魚以外は手動調理で行なってください。(→20 ページ)

使いかた (グリル() 手動調理の調理例と目安時間)

※上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリルアミに魚がくっつくことがあります。

ゆで卵と野菜のグラタン

【材料】(2皿分)

市販のホワイトソース	1缶
堅ゆで卵	2個
ほうれん草	120g
しめじ	1/2パック
ピザ用チーズ	80g

【作り方】

- ① 卵は堅めにゆで、5mmの輪切りにする。ほうれん草はゆで、冷水にこる。水気をとり長さ5cmに切る。しめじは、石づきを切り小房に分ける。
- ② グラタン用皿に等分に、ほうれん草、しめじ、卵をのせその上にホワイトソースをかけ、チーズをのせる。
- ③ 火力「中」で約12分焼く。



牛肉の巻き焼き

【材料】

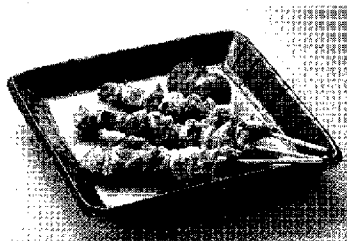
牛スライス	500g
しょうゆ	大さじ4
みりん・砂糖・酒	各大さじ2
さやいんげん	70g
にんじん	70g
ごぼう	70g
ごま油	小さじ2
塩・こしょう	少々

【作り方】

- ① 牛肉を肉に約30分つける。
- ② ごぼうは皮をそぎ、たて4つ割りにし、酢水にさらし、下ゆでをする。
- ③ さやいんげんは筋をとり、にんじんは5mmの拍子木切りにし、いっしょに下ゆでをしておく。
- ④ ②と③に塩・こしょうをしいて、ごま油をかける。
- ⑤ ②を8等分にし、④を芯にして巻く。
- ⑥ グリルアミに並べ、火力「弱」で約8～9分焼く。



バリ風焼き鳥



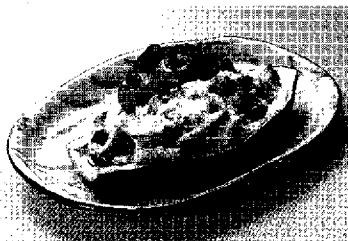
【材料】

鶏もも肉	1枚(250g)
下味	
④ にんにく(すりおろし)	小さじ1杯
レモン汁	大さじ1杯
塩	小さじ1/2杯
カレー粉	小さじ2杯
竹串	8本

【作り方】

- ① 鶏肉は1.5cm角に切り、のを混ぜ合わせたものに1時間つけ込む。
- ② ①を竹串に刺す。
- ③ 火力「中」で約8分、火力「弱」で約3分焼く。

なすとベーコンのマヨネーズ焼き



【材料】

なす(大)	1本	塩・こしょう	少々
ベーコン	2枚	マヨネーズ	大さじ2
しめじ	1/2パック	粉チーズ	少々

【作り方】

- ① なすは半分に切り、皮の内側1cmくらい残して中身をスプーンでくりぬき、くりぬいた中身を1cm角に切っておく。なすの内側に塩・こしょうをしておく。ベーコンは幅5mmに切り、しめじは石づきを切った小房に分ける。
- ② ボールの中になすの中身とベーコン、しめじを入れマヨネーズを加えて全体をあえる。塩・こしょうを振り、くりぬいた部分に等分に詰める。
- ③ 粉チーズをふり、火力「中」で約6～9分焼く。

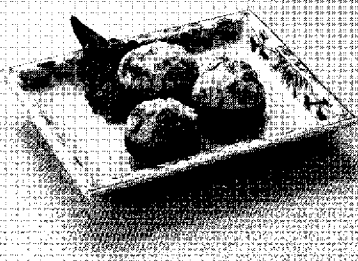
しいたけのつくねのせ焼き

【材料】

しいたけ	8個
青じその葉	2枚
鶏ひき肉	150g
鶏きり	1/2個分
しょうゆ	小さじ2
酒	小さじ1
しょうがのすり汁	小さじ1
塩・こしょう	少々
⑤ 梅肉	小さじ2
だし汁	大さじ2

【作り方】

- ① しいたけは軸を切り、そのうち4本はみじん切り、青じその葉も、みじん切りにする。
- ② ボールに①と④の材料を入れ、すりつぶすまで混ぜ合わせる。
- ③ しいたけのがさの裏に②を均等に詰める。
- ④ 火力「中」で約9分焼く。
- ⑤ ⑤を混ぜ合わせ、焼きあがったら料理に添える。



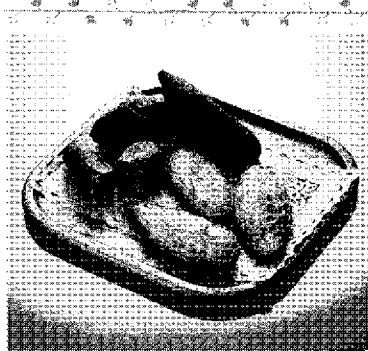
スイートポテト

【材料】

さつま芋	2本(300g)
砂糖	40g
卵黄	1/2個分
生クリーム	50ml
④ 牛乳	20ml
バター	大さじ1
卵黄	1/2個分

【作り方】

- ① グリル皿に水を入れ、さつま芋を火力「弱」で約25分(点火後、約15分で自動消火するため、再点火)焼き、グリル皿内で5分蒸らす。
- ② 芋を半分に切り、中身をスプーンですくい取る。(皮は残しておく)
- ③ ②と砂糖を鍋に入れ、水でさつま芋を粗くつぶしながらよく混ぜる。
- ④ ③に④の材料を混ぜ合わせ、中火にかける。たまらずべらで混ぜながらクリーム状になるまで煮詰めていく。
- ⑤ ⑤がクリーム状になり、混ぜると鍋肌からさけいにはがれる空さになったら火を止めと粗熱をとる。
- ⑥ ⑤をさつま芋の皮につめ、ナイフでこんもりと山形に整える。表面のツヤ出し用の卵黄をのせてみる。
- ⑦ 火力「弱」で約6分～7分焼く。



お手入れのしかた

すくに！こまめに！ガポイントです。
お手入れ後は、水気を十分にふき取りましょう。

- 汚れは、ぬれがきんで、汚れのひどいときは台所用中性洗剤を用いてふき取る**
【おまけ】
 ●台所用中性洗剤がすき間に入らないようにご注意ください。(器具故障の原因)
 ●操作部に水や洗剤をかけないでください。(器具故障の原因)

- 煮こぼれなどの汚れをふき取る(焼けないようにする)**
 温度センサーの頭部や点火ブツ、温度センサー(頭部)、炭検出部が汚れたり傾いたりすると、点火プラグ、立消えや着火不良の原因となります。
【おまけ】
 ●洗剤は、使用しないでください。(故障の原因)

- 汚れは、その都度台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジたわし、布などの柔らかい物でふき取り、その後乾いたふきんでふく(煮こぼれなど、そのままにしておくと、こびりついて取れなくなります。)**
■汚れがひどい時は、乾いた布に中性洗剤をつけてふき取り、もう一度ぬれがきん、乾いたふきんの順でふく

【おまけ】
 汚れたところにグリーンクレンザーをつけてフツプでこすると、取れにくい汚れもよく落ちます。

【おまけ】
 ガスの印刷が汚くなったり、光沢がなくなったりすることがありますので常用しないでください。

- 【おまけ】**
 ●トッププレート・トップカナクは、取り外せません。
 ●台所用中性洗剤がすき間に入らないようにご注意ください。(器具故障の原因)
 ●汚れを放置しないでください。(シミ・変色・汚れが取れなくなる原因)
 ●トライバーなど先の鋭いものやみがき粉などは使わないでください。
 ●金属たわしなどは使わないでください。(表面に傷がつく原因)



- 使用ごとにスポンジと台所用中性洗剤で丸洗いし、ふき取る**
【グリルアミの取り外しと交換のしかた】
 金属たわし・スポンジたわしの裏面などは使わないでください。(塗装ががれの原因)



※グリルアミは交換部品です。(※2ページ参照)
 魚をくっつきにくくするための塗装をしています。長期間使用していると効果が見えたり、塗装ががれることがありますが、安全性上、問題はありません。

注意

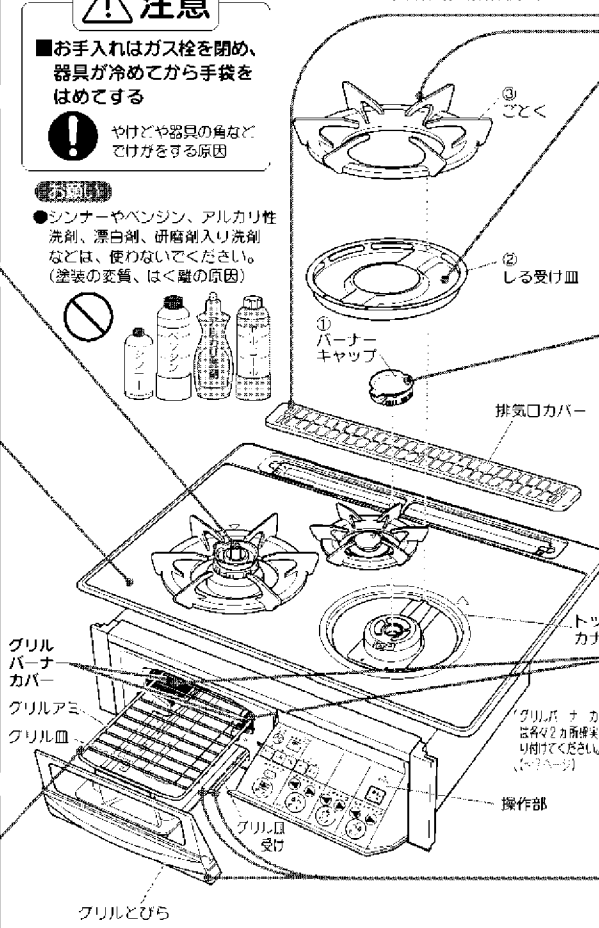
- お手入れはガス栓を閉め、器具が冷めてから手袋をはめてする**

やけどや器具の角などでけがをする原因

- 【おまけ】**
 ●シンナーやベンジン、アルカリ性洗剤、漂白剤、研磨剤入り洗剤などは、使わないでください。(塗装の剥離、はく離の原因)



※お手入れ後は、①～③の順番に正しく取り付けてください。(異常燃焼や焼損、火災の原因)



もどくするだけ皿・排気口カバー

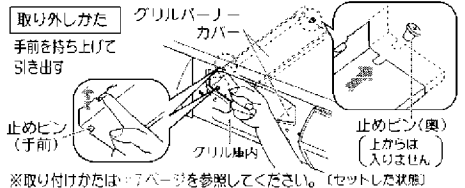
- 使用ごとにスポンジと台所用中性洗剤で丸洗いする(取り外して、お手入れできます。)**
■こびり付きがとれないときは、台所用中性洗剤と水をかけたクッキングペーパーで汚れを湿らせたまま半日置き、水洗いする
 ※こどくの先端は炎と接触して、変色することがありますが、異常ではありません。

バーナーキャップ

- 表面はスポンジと台所用中性洗剤で丸洗いする**
●目詰まりしていたら、歯ブラシを使って洗う。【図1】
【おまけ】
 ●強くこすったり、当てたりしないでください。変形(標やゆがみ、変色、はく離の原因)
 ●こまめにお手入れしてください。(点火不良や燃焼不良の原因)
■お手入れ後は水気を十分にふき取り、正しくセットする
 「火起す」を「点火プラグ」の位置に合わせて、押し込み、傾けたりしないでください。また、

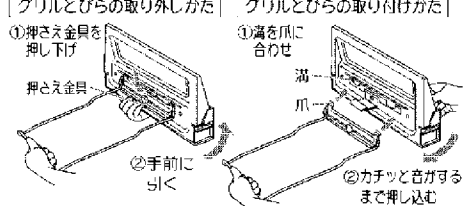
グリルバーナーカバー

- 使用ごとに台所用中性洗剤で丸洗いし、ふき取る(お手入れを怠ると煙が多く出たり、発火する原因)**
■こびり付きがとれないときは、台所用中性洗剤と水をかけたクッキングペーパーで汚れを湿らせたまま半日置き、水洗いする



グリルアミの取り外しと交換のしかた

- 使用ごとにスポンジと台所用中性洗剤で丸洗いし、ふき取る**
【グリルとびらの取り外しのかた】
 ①押さえ金具を押し下げ
 ②手前に引く



※グリルの取り付け・取り外しのかたは、6・7ページを参照してください。

お手入れのしかた

必要になる

安全装置／電池交換

安全装置

天ぷら油過熱防止機能	ビー・ビー・ビー (3回のみ)	標準バーナー	ハイパワーバーナー	小バーナー	グリル
焦げつき消火機能		弱	中	強	
消し忘れ防止機能		弱	中	強	
グリル温度上昇防止機能					弱
不審火報知機能					弱
立消え安全装置	ビビッとビビッと (10分間続く)				

点検・点検

それぞれの点火／消火スイッチを押す、または運転スイッチを押す。
(ランプ消灯を確認)

天ぷら油が冷めてから！

料理のできばえを確認してから！

グリル庫内が冷めてから！

周囲にガスがなくなるまで待つてから！

左記以外のブザーやランプ表示が発生したときは

運転スイッチを押し直し再操作してください。
それでも直らないときは、原因がわからないときは、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店へ連絡してください。

注意

●蒸気はれや水滴が、炎検出部やバーナーキャップに付いている場合は、器具が冷えるまで待ち、十分にふき取ってください。

バーナーキャップ

点火プラグ

炎検出部

電池交換

- 電池交換ランプが点滅したら、2個同時に交換してください。
- 交換の目安は1年です。(付属の電池は、工場出荷時期によって寿命が短くなっている場合があります。)

お知らせ

- 電池交換ランプ点灯時は、使用できません。

警告

■新旧・異種の電池は混用しない
■電池は、充電・ショート・分解・加熱・火の中へ投入しない
■器具を廃棄するときは電池を取り外す

ショートや放電、発熱により感電や火災を起こす原因

単1形アルカリ乾電池 (2本: LR20)

※電池交換ランプは、パネル部を開いた状態であります。
※ページを参照してください。

別売部品

防熱板	天井用 高さ550×幅900	401501000207
	側壁用 高さ350×幅600	401501000205
	後壁用 高さ350×幅600	401501000206

交換部品 (お客様ご自身で取り替え可能な部品)

●下記の部品 (有償) はお客様ご自身にてお取替えしていただくことができます。
交換の際は、製品の型式をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

交換部品	品番	110-5141 型	
		標準販売価格 (税別)	部品コード
バーナーキャップ	〈チャオバーナー〉	¥ 1,700	111051410107
	〈標準バーナー〉	¥ 1,700	111051410105
	〈小バーナー〉	¥ 1,000	101005870108
しる受け皿 (ホーロー)	〈チャオ標準バーナー〉	各 ¥ 1,300	111051410004
	〈小バーナー〉	¥ 1,100	111051410005
ごとく	〈チャオ標準バーナー〉	各 ¥ 1,700	111051410002
	〈小バーナー〉	¥ 1,300	111051410003
グリルアミ (セラミックコート)		¥ 2,200	111051410022
グリル皿		¥ 1,700	111051410023
グリルバーナーカバー		各 ¥ 800	111051410016

2002年9月現在
(価格・仕様は変更される場合があります。また、これらの部品の保有期限は31ページに記載の内容に準じますので、あらかじめご了承ください。)
乾電池は電気店等で買い求めください。

故障かな!?

故障と思う前に、次の内容に従ってご確認ください。それでも直らないときや原因のわからないときは、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店またはもよりのガス事業者へご連絡ください。

故障かな!?	確認してください
放電しない 点火しにくい 点火してもすぐ消える	●運転ランプがついていますか? 10 ●運転スイッチを押してから1分以上経過していませんか? 10 ●アルミ製のしる受けを使っていませんか? 4 ●ガス配管に空気が残っていませんか? 一点火操作を繰り返す ●ガス栓を全開にしていますか? 24~25 ●点火プラグ、炎検出部やバーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか? 24~25 ●電池が2個正しく入っていますか? 7、26 ●電池が消耗していませんか? 7、26 ＜LPガスをご使用の場合＞ ●LPガスがなくなりかけていませんか? ・LPガス容器を交換する 1
炎が安定しない 炎が黄色い又は赤い 使用中、炎が消える 異常音をたてて燃える	●炎検出部やバーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか? 24~25 ●バーナー炎口が詰まっていますか? 25 ●バーナーキャップを正しく取り付けていますか? 6、25 ●加湿器を使用していますか? (水分中のカルシウムにより炎が赤くなりますが、異常ではありません。) ●グリルとコンロを同時に使用していませんか? また、鍋を載せないで使用していませんか? (炎が赤くなる場合がありますが、異常ではありません。) ●使いはじめは赤くなる場合があります。(異常ではありません。) ●点火後、コンロは約2時間(ブォパナの最大火力で連続使用のときは約1時間)、グリルは約15分で自動消火します。 ●グリル庫内の温度が異常に高くなると、自動的に消火します。 ＜LPガスをご使用の場合＞ ●LPガスがなくなりかけていませんか? ・LPガス容器を交換する 1
炎が均一にならない 点火後や消火後に さし目音やモーター の動く音がする	●バーナーの炎は、点火プラグや炎検出部で短くなります。(異常ではありません。) ●加熱や冷却される際に、金属が膨張や収縮して起こる音です。(異常ではありません。) ●モーターが駆動する音です。(異常ではありません。)
点火操作すると他の バーナーも放電する	●他のバーナーも同時に放電します。(異常ではありません。)
ガスの臭いがする	●ガス配管などの接続は、不完全になっていませんか? 一ガス栓を閉め、使用を中止してください。 6
点火するとはじめに、使っているコンロやグリルの火力調節ランプが全て点灯する	●器具側で設定しています。(異常ではありません。)

故障かな!?	確認してください
●グリル調理中、煙が多い ●グリル排気口以外からも煙が出る	●魚の種類や脂ののり具合によって、煙が多く出る場合があります。(異常ではありません。) ●グリル皿やグリルバーナーカバーが脂で汚れていませんか? 25、26 ●グリル皿の水位目安まで(約200ml)水を入れて、グリル手動調理で焼いてください。 ●魚の数を減らして焼いてください。
●湯わかし機能を使用したのにお湯がぬるい ●沸騰のお知らせが遅い	●一度沸かしなお湯(70℃以上)を再び湯わかし機能で沸かすと100℃より低めで沸騰したと判断する場合があります。(異常ではありません。) ●鍋の形状・材質が適していますか? 12
●コンロ便利キー・グリル便利キー・タイマー機能が働かない	●運転ランプがついていますか? 10 ●運転スイッチを押してから1分以上経過していませんか? 10 ●各スイッチ(コンロ便利キー・グリル便利キー・タイマー)を押してから1分以上経過していませんか? 12、13 ●湯わかし・揚げもの機能使用時、標準バーナー(温度センサー付)を使っていますか? 17 ●グリル庫内の温度が高くなっていますか? ・庫内が冷めてから調理する。または、手動調理で行なう。
●グリル便利キー使用時 ▶ 焼けすぎる ▶ 焼け足りない ▶ 焼きむらが出る	●焼き加減の設定は正しいですか? 16~18 ●みそやがすは洗い流していますか? 15 ●グリル皿に水を入れていますか? 16 →グリル便利キー使用時は、水を入れないでください。 ●完全に解凍されていますか? 15~18 ●魚の置きかたは正しいですか? 14、18、19 ●排気口カバーは正しくセットされていますか? 7、25
標準バーナー(温度センサー付) (天ぷら油加熱防止機能・揚げつき消火機能・湯わかし機能・揚げもの機能) 使用中 ●調理途中で自動消火する ●油温が高くなっても自動消火しない ●鍋底がひどく焦げ付いても自動消火しない ●点火してもすぐ消える ●使用中、火力が変わる	●アルミ製のしる受けを使っていますか? 4 ●バーナーキャップやしる受け皿、ごとの取り付けは確実ですか? 6、7、25 ●鍋の形状や材質が適していますか? 9、12、13 ●温度センサーに異物や傾き、さき間がありませんか? 9 ●標準バーナー(温度センサー付)を使っていますか? 9 ●油の量や鍋の置きなど正しく使っていますか? 9 ●鍋底や温度センサーの周囲が汚れていませんか? 9、24 ●電池が2個正しく入っていますか? 7、26 ●電池が消耗していませんか? 7、26 ●鍋の温度が約250℃~260℃で自動的に火力の調節(弱火→強火)を行ない、この状態が約30分続くとき自動的に消火します。

故障かな!?

故障かな!?

大 約 5 分



使用ガス区分	1時間当たりのガス消費量 kW (都市ガス kcal/ℓ、LPガス kg/ℓ)				全ガス消費量 (金点火時)
	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	
都市ガス用 13A	4.65(4.000)	2.97(2.550)	1.05(900)	2.56(2.200)	10.7(9.700)
LPガス用	4.24(0.303)	2.97(0.212)	1.00(0.072)	2.56(0.183)	10.2(0.730)

1 旧記書(9月28日・10月1日付) 2 横濱田舎館館長の旧有期間

おねがひ、ガラクさいときは、カスサをゆめ、器を全部にしてから（火氣に注意して）大阪ガラクに「連絡ください」。